Конспект интегрированного НОД в средней группе «Знакомство с профессией повара»

**Группа:** средняя

**Возраст:** 4-5 лет

**Продолжительность НОД:** 20 минут.

**Цели и задачи:**

**Обучающие:**

Закреплять представление воспитанников о **профессии повара**, ее значимости, **профессиональных трудовых процессах**, предметах и продукта.

-формировать **интерес** к познавательно - исследовательской деятельности, умение взаимодействовать в игре, умение выполнять элементарные действия обеими руками в пальчиковой игре, умения выполнять трудовые действия **повара**;

-обогащать и активизировать пассивный и активный словарь по теме *«****Повар****»*;

-стимулировать эмоциональное содержательное общение воспитанника с взрослым.

**Развивающие**:

- развивать интонационную выразительность речи;

- развивать мелкую моторику и координацию движения рук;

- развивать творческие воображение воспитанников, создавать условия для развития творческих способностей.

**Воспитательные:**

- воспитывать чувство уважения к труду **повара**.

**Методы и приёмы:**

Словесный: вопросы, беседы.

Практический: эксперимент с трубочкой и бутылочкой.

Наглядный: картинки с изображением продуктов, разная посуда.

**Тип НОД**: Познавательное+обж

**Технологии:** здоровье сберегающие, информационно-коммуникативные, опытно-экспериментальные, игровые.

**Материалы и оборудование:** Набор картинок с изображением продуктов и других предметов; 2 мольберта, 2 кастрюли, нарисованные на ватмане, крупы: рис, гречка, манка; прозрачные бутылочки с жидкой кашей и трубочки; деревянные и одноразовые ложки; три тарелки с манной кашей; соль; сахар; салфетки, гуашь красного цвета, печатки, листы бумаги *(на каждого воспитанника)*.

Ход занятия:

Собрались все дети в круг

Я твой друг и ты мой друг

Крепко за руки возьмемся

И друг другу улыбнемся

Я улыбнусь Вам, а вы улыбнетесь друг другу.

Воспитатель: Давайте, мы с вами теперь поиграем в игру. Я вам буду задавать вопросы и тому кому я дам мяч даст мне ответ.

- Помещение, где готовят еду? *(кухня)*

- Чем мы режем, чистим продукты? *(нож)*

- Как называется посуда, где варят кашу, суп, компот? *(кастрюля)*

- На чем жарим котлеты? *(сковородка)*

- Чем разливаем суп, компот? *(****поварешка****)*

- Посуда для соли. *(солонка)*

- Ложка с дырочками для снятия пенки с супа. *(шумовка)*

- Ребята, для кого нужны эти предметы? *(****повару****)*

Воспитатель: Правильно, эти посуды нужны **повару**. Мы с вами сегодня поговорим о **профессии повара**. Сели все на стульчики. Кто же такой **повар**? *(ответы воспитанников)*

Правильно, ребята. **Повар - это человек**, работой которого является приготовление пищи. У нас есть **повар в детском саду**?

Воспитанники: Да есть.

Воспитатель: Что он делает?

Воспитанники: Готовит для нас еду.

Воспитатель: Ребята, а что нам готовит наш **повар**?

Воспитанники: Варит борщ, суп, кашу, компот; жарит котлеты, рыбу, печет булочки.

Воспитатель: сейчас мы посмотрим что делают наши повара.

**Презентация с кухни детского сада.**

.

Воспитатель:, а мы с вами давайте вскипятим чай? В какой посуде можно вскипятить чай?

Воспитанники: В чайнике.

Воспитатель: Давайте все превратимся в маленькие чайнички, а я в большой чайник. Вы будете кипеть *«бу-бу-бу»*,

Физминутка ( музыкальная)

Воспитатель: Вот чай у нас вскипел, а теперь нужно **повару приготовить еду**. А кто мне скажет, что нужно **повару** чтобы приготовить вкусную еду?

Воспитанники: Продукты

Воспитатель: Какие продукты нужны **повару**, чтобы приготовить еду? *(Воспитанники перечисляют продукты питания - мясо, овощи, рыба и т. д.)*

Воспитатель: Ребята, посмотрите, вот здесь лежат картинки, где нарисованы продукты питания, а на мольбертах большие кастрюли. Вам нужно будет выбрать продукты, которые необходимы для приготовления борща и положить их в кастрюлю синего цвета, а продукты для каши – в зеленую

вам сейчас их покажу, а вы, скажете как называются эти крупы?

Воспитанники: Рис, гречка, манка.

Воспитатель: Если **повар сварит кашу из риса**, то какая будет каша?

Воспитанники: Рисовая

Воспитатель: А из гречки?

Воспитанники: Гречневая

Воспитатель: Из манки?

Воспитанники: Манная

Воспитатель: Давайте, мы сейчас с вами станем **поварами** и сварим манную кашу. Но прежде, чем варить, я хочу вам напомнить, что **повар** должен быть очень осторожным. Иначе, что может случиться?

Воспитанники: Он может порезать руку ножом, обжечься о горячую плиту и пищу

Воспитатель: Да, ребята, особенно когда кипит каша, она очень горячая и нужно быть осторожным, когда ее мешаешь. Вы видели, как кипит каша?

Воспитанники: Нет.

Воспитатель: Я вам сейчас покажу. (Воспитатель берет бутылочку с жидкой кашей, вставляет в кашу трубочку и дует) А вы хотите попробовать?

Воспитанники: Да (дети берут со стола трубочки и подходят к бутылочке с каше и дуют в трубочку)

Воспитатель: Увидели, как кипит каша. Видите, как можно с кипящей кашей обжечься. А теперь, давайте мы с вами попробуем сварить кашу, приготовили ручки и начали.

Пальчиковая гимнастика

*«Каша»*

Мы варили суп-суп (помешиваем поварешкой)

Из перловых круп-круп (насыпаем крупу, пальчиками трем друг об друга)

Получилась каша (разводим руки в стороны)

То-то горе наше (хватаемся за голову и качаем ей из стороны в сторону)

Замесили тесто (постукиваем кулачками по столу или коленкам)

А оно ни с места (держим руки на тесте, замерев)

Замесили на дрожжах (сжимаем кулаки, словно месим тесто)

Не удержишь на вожжах! (пытаемся удержать рост теста, расставив руки в стороны, будто пытаемся остановить запряженную лошадку – «Тпрууу!»)

Воспитатель: Молодцы, дети, вы хорошо варили манную кашу. Посмотрите, какая она у нас получилась? А как вы думаете, чтобы каша была вкусной, что в нее нужно положить: соль или сахар?

Воспитанники: Соль, сахар

Воспитатель: Сейчас мы это узнаем.

Эксперимент

Вот у нас три тарелки с кашей. В одну мы насыпаем сахар, в другую –соль, в третью – сахар и соль. Затем помешаем и попробуем. Какая получилась у вас каша?

Воспитанники: Сладкая, соленая, сладко-соленая

Воспитатель: Кому какая понравилась каша? Значит, в кашу можно сыпать и сахар и соль, кому как нравится. Вот мы с вами и сварили кашу. А знаете, ребята кашу можно сделать еще вкуснее? Что можно еще добавить в кашу?

Воспитанники: Масло, варенье, ягоды.

- А вы хотели бы стать **поварами**? Сейчас мы будем готовить кашу. Скажите, из каких продуктов будем варить нашу кашу

У нас на столе все необходимое для работы. Цветные карандаши, альбомные листы с силуэтом кастрюли. Сейчас мы будем последовательно рисовать, как приготовить кашу..

1. Берем кастрюлю и *«наливаем»* в нее молоко. – Рисуют молоко в кастрюле.(губкой)

2. Ставим кастрюлю на огонь *(плиту)*. – Дорисовывают печку

3. рисуем крупу

4. печатками рисуем ягоды.

передвижек

[Конкурсы на сайте](http://www.maam.ru/o-saite/vse-servisy-proekta/konkursy-grafik-konkursnyh-meroprijatii.html)   
[Для педагогов и воспитателей](http://www.maam.ru/detskijsad/luchshii-konspekt-zanjatii-dlja-dou.html)  
[Для детей](http://www.maam.ru/concurs)

[Заказать документ](http://www.maam.ru/novosti-saita/diplomy-svidetelstva-i-blagodarnosti-dlja-pedagogov-vospitatelei-detei.html)

***повар должен быть одет в белоснежный халат и колпак. Колпак прикрывает волосы повара, чтобы они не попали в еду. Ведь это очень неприятно обнаружить в кушанье волосы. Халат у повара всегда должен быть чистым и без карманов. В карманы складывают разные мелочи, а повару нельзя хранить в карманах мелочи (пуговицы, расчески, карандаши и пр.), так как они нечаянно могут попасть в пищу.***

***Повар перед приготовлением пищи обязательно моет с мылом руки, хорошенько споласкивает их водой и насухо вытирает полотенцем. Во время приготовления пищи повара тоже следят чистотой своих рук. Для этого на кухне всегда есть кран с холодной и горячей водой, лежит мыло, висит полотенце.***

***Для того чтобы мы могли двигаться, учиться, работать, играть мы должны кушать. Ведь именно с едой мы получаем большое количество витаминов. В разных продуктах содержаться разные витамины, поэтому питание должно быть разнообразным. Многие продукты перед употреблением в пищу необходимо приготовить. Именно этим и занимаются повара.***